

Gaufres et galettes

Grosses galettes

Un kg de farine, 750 g de sucre blanc, 500 g de beurre, 150 g de saindoux, 2 paquets de sucre vanillé, 8 œufs. Travailler le beurre, le saindoux et le sucre. Ajouter les œufs, un à un. Incorporer la farine et le sucre vanillé. Laisser reposer la pâte une nuit dans un endroit frais avant de la déposer dans le gaufrier, par grosse cuillerée à soupe.

Fines galettes

Un kg de farine, 700 g de sucre, 650 g de beurre, 3 œufs, 2 paquets de sucre vanillé, un verre de rhum. Même préparation que la recette précédente.

Gaufres garnies

4 œufs, 100 g de beurre, 150 g de farine, 50 g de sucre, 1 dl de lait. Travailler le lait et les quatre jaunes d'œuf. Ajouter le sucre et la farine. Incorporer les blancs battus en neige très ferme. Faire cuire les gaufres. Les laisser refroidir et les garnir de crème Chantilly et de fruits.

Gaufres au sucre

500 g de farine, 20 g de levure, 1/4 litre de lait tiède, 200 g de beurre, 2 œufs, une pincée de sel, 20 g de sucre fin, 250 g de sucre perlé. Délayer la levure avec le lait tiède. Faire la pâte avec tous les ingrédients en la travaillant convenablement et en y ajoutant le sucre perlé au dernier moment. Partager en grosses noix et faire cuire.



Cliquez sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.